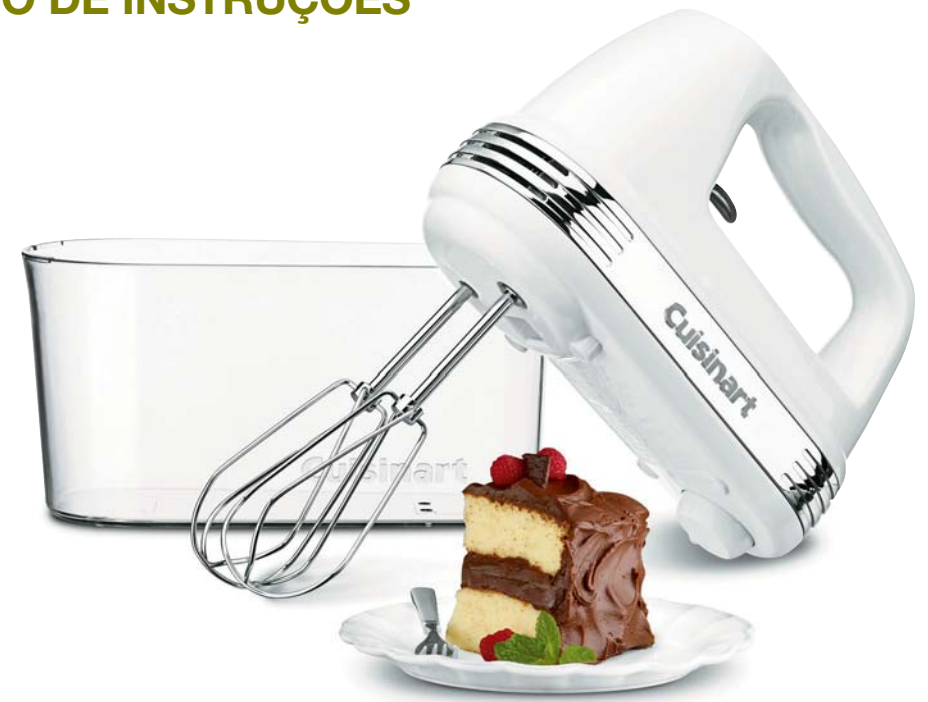
Cuisinart®

FOLHETO DE INSTRUÇÕES



Batedeira Portátil Power Advantage™ PLUS 9 Velocidades

HM-90S

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia com atenção este folheto antes de usar.

IB-9494

CONTEÚDO

Informações Importantes. 2
Características e Benefícios 2
Uso e Cuidados 4
Guia Rápido 4
Garantia 6

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, seguir sempre precauções básicas de segurança, inclusive as seguintes:

1. **Leia todas as instruções.**
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, nunca colocar o alojamento do motor da Batedeira ou o fio em água ou outro líquido. Se o alojamento do motor da Batedeira ou o fio cair em líquido, desconectar o fio da tomada imediatamente. **Não tocar no líquido.**
3. Para evitar ferimentos acidentais, é necessário exercer supervisão quando aparelhos elétricos forem usados por ou perto de crianças.
4. Desconectar da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar e tirar peças e antes de limpar.
5. Evitar contato com partes móveis. Manter mãos, cabelos, roupas e espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação, para reduzir risco de ferimentos a pessoas e/ou danos ao aparelho.
6. Remover os batedores da Batedeira antes de lavar.
7. Não operar aparelhos elétricos que estejam com o fio ou o plugue danificado ou se o aparelho apresentar mal funcionamento, se ele tiver caído ou estiver danificado de alguma maneira. Levar o aparelho ao serviço autorizado Cuisinart® mais próximo p/ ser examinado, consertado ou passar por ajustes elétricos ou mecânicos.
8. O uso de acessórios não recomendados pela Cuisinart® pode causar incêndio, choque elétricou ou ferimentos.
9. Não usar em ambientes externos ou em outro local onde o fio ou a Batedeira possa entrar em contato c/ água durante o uso.
10. Para evitar que a Batedeira seja acidentalmente puxada p/ fora da área de trabalho, o que pode causar danos ao aparelho ou ferimento em pessoas, não deixar o fio pendurado sobre a mesa ou balcão.
11. Para evitar danificar o fio, o que pode causar incêndio ou eletrocução, não deixá-lo entrar em contato c/ superfícies quentes, inclusive o forno.
12. O misturador do chef não deve ser usado com outros acessórios.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

220 Watts de potência

Potente o suficiente para cortar desde uma massa de cookie até manteiga saída direto da geladeira.

Máximo Conforto

Balanceado para trabalhar mais por você. O formato da Batedeira dá a máxima potência e equilíbrio. O cabo sem desgaste proporciona conforto e controle nunca vistos antes em misturas demoradas.

Retorno Automático

Sem necessidade de aumento de potência. Um mecanismo eletrônico de retorno alimenta a potência extra quando necessário, assegurando que a Batedeira não vai falhar mesmo ao misturar cargas pesadas.

SmoothStart™

Quando a Batedeira é ligada, os batedores começam a girar bem lentamente, para evitar que os ingredientes respinguem.

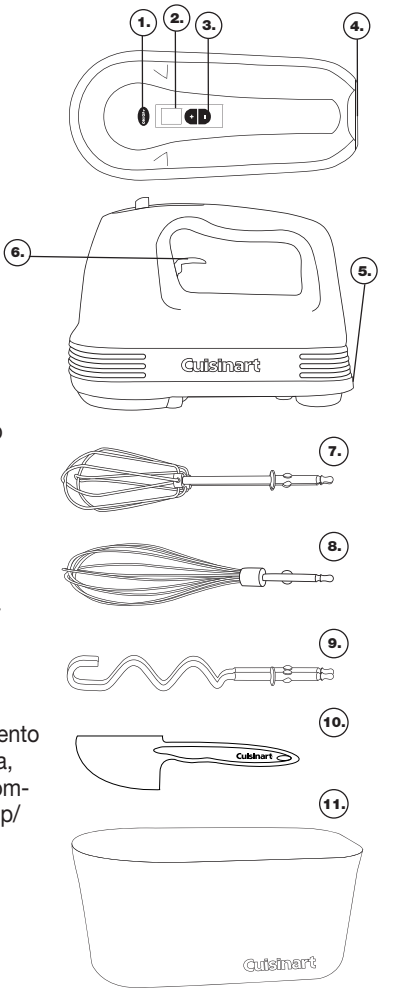
Porta-acessórios

Os acessórios ficam em um alojamento que se encaixam sobre a tampa de forma compacta.

Fácil de Limpar

A Batedeira Power Advantage™ PLUS e o porta-acessórios possuem uma base lisa selada, que é limpa instantaneamente.

1. **Chave On/Off de Uma Etapa**
   Chave de força de uma etapa que liga e desliga a Batedeira numa só operação.
2. **Display de Velocidade**
   Ajustes digitais de velocidade são lidos facilmente.
3. **Controle de Velocidade de Um Toque**
   Permite mudar a velocidade rapidamente durante o funcionamento.
4. **Exclusivo Fio Giratório**
   Fio giratório único que pode ser posicionado para uso confortável por canhotos ou destros.
5. **Pés de Descanso**
   Permite que a Batedeira descanse uniformemente em cima do balcão.
6. **Alavanca para Soltar o Batedor**
   Convenientemente localizado para fáci ejeção dos batedores, misturadores e ganchos de massa.
7. **Batedores Misturadores**
   Batedores extra-largos permitem uma operação de mistura mais rápida. Projetado sem haste central, para evitar que os ingredientes grudem nos batedores. Os batedores são fáceis de limpar e vão à máquina lava-louça.
8. **Misturador do Chef**
   Misturador profissional de 4,5 cm de diâmetro adiciona volume ao chantilly e cria claras em neve firmes, de textura fina.
   Proporciona batimento superior e aeração.
9. **Gancho de Massa**
   Excelente para preparar e sovar massas com fermento como para pizza e pão. Fácil de limpar, pode ir à máquina lava-louças.
10. **Espátula**
11. **Porta-acesórios**
    Armazenamento fácil e compacto: compartimento robusto, segura batedores, ganchos de massa, misturadores e espátula. O fio se enrola ao compartimento e a Batedeira se encaixa em cima p/ fechar.



USO E CUIDADOS

Colocação dos Batedores e Gancho de Massa

1. Desconectar a Batedeira e colocar a chave de força na posição OFF.
2. Inserir o batedor com o colar no orifício mais largo. Empurrar o batedor até ouvir um "click". Inserir o batedor sem o colar no orifício menor. Empurrar o batedor até ouvir um "click".

Colocação do Misturador do Chef

1. Desligar e desconectar o Mixer.
2. Segurar o misturador do chef pela extremidade da haste e inserir em um dos orifícios. Pressionar o misturador até ouvir um "click. NÃO EMPURRAR O MISTURADOR PELO FIO, POIS ELE PODE SER DANIFICADO.

Ligar e Desligar a Batedeira

Conectar a Batedeira na tomada. Pressionar a chave On/Off p/ ligar o aparelho. A Batedeira começa imediatamente a misturar à velocidade 1. Desligar: pressionar a chave On/Off.

Afixar e Remover o Porta-acessórios da Batedeira

Colocar os acessórios no porta-acessórios e enrolar o fio da Batedeira. Alinhar a lingueta atrás do porta-acessórios com a ventilação inferior na parte de trás da Batedeira. Pressionar suavemente a frente da Batedeira em direção ao porta- acessórios para firmar. Remover a Batedeira do porta-acessórios segurando-a firmemente pressionando em direção à parte de trás da Batedeira e levantando-a. Puxar a lingueta atrás do porta-acessórios.

Mudar Velocidades

Pressionar a tecla + no teclado digital p/ aumentar a velocidade. Pressionar a tecla - p/ diminuir a velocidade.

Remoção de Acessórios

1. Pressionar a chave OFF e desconectar da tomada da parede. Levantar a alavanca que solta o batedor e remover os acessórios da Batedeira.

Limpeza

1. Lavar os acessórios após cada uso em água quente e sabão ou na máquina lava-louças. Lavar o porta-acessórios em água quente e sabão ou no rack superior da máquina lava-louças.
2. **NUNCA COLOCAR O ALOJAMENTO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO PARA LIMPAR.** Passar um pano úmido ou esponja. Não usar limpadores abrasivos que podem arranhar a superfície.

NOTA: NÃO USAR A BATEDEIRA CUISINART® COM UTENSÍLIOS ANTI-ADERENTES.

GUIA RÁPIDO

Técnicas para Misturar

A Batedeira Power Advantage™ PLUS deve sempre começar a funcionar na velocidade mais lenta.

NOTA: O misturador do chef só é usado para misturas leves. Para todas as outras misturas, usar os batedores ou ganchos de massa.

Velocidade 1

- Mistura ultra lenta para combinar e aerar ingredientes secos sem espirrar
- Adicionar nozes, lascas, frutas secas a massas de cookie/massas líquidas
- Misturar cremes delicados e claras em neve em massas líquidas
- Começar a misturar congelados
- Misturar molhos/caldos
- Misturar muffins/panquecas
- Começar a misturar/bater líquidos

Velocidade 2

- Bater em creme manteiga gelada (mas não congelada) e açúcar
- Amassar batatas/abóbora
- Adicionar ingredientes secos a massas

Velocidade 3

- Começar a bater misturas p/ bolo
- Adicionar ingredientes secos alternadamente em ingredientes líquidos
- Começar a bater em creme manteiga e açúcar

Velocidade 4

- Misturar massa de cookie
- Amassar batata/abóbora
- Acabar massas de manteiga amolecida e açucar
- Adicionar ovos a massas

Velocidade 5

- Cream cheese pesado
- Acabar de bater cremes de manteiga gelada

Velocidade 6

- Bater chantilly
- Acabar de bater misturas de bolo

Velocidade 7

- Bater ovos inteiros/gemas
- Misturar massas pesadas
- Adicionar açúcar a claras em neve para merengues

Velocidade 8

- Bater gemas de ovos até engrossar
- Acabar de bater chantilly

Velocidade 9

- Acabar de bater claras em neve
- Acabar merengue

Dicas para Misturar

- Leia sempre toda receita e meça todos os ingredientes antes de começar o processo de mistura.
- Para obter melhores resultados, não medir a farinha diretamente do saco. Despejar num recipiente, pegar com a concha e nivelar com a parte de trás de uma faca ou espátula. Para farinhas guardadas em recipientes, mexer antes de medir.
- Ovos, manteiga e cream cheese se combinam melhor à temperatura ambiente.
- Remover a manteiga da geladeira primeiro e cortá-la em pedaços pequenos, em seguida medir os ingredientes restantes da receita. Isso agiliza o processo de aquecimento. Não aquecer a manteiga em micro-ondas, a menos que instruído na receita, pois o micro-ondas derrete a manteiga, e a manteiga derretida muda o produto final.
- Os melhores cheesecakes são feitos quando os ovos e cream cheese estão à temperatura ambiente similar. Embora a Batedeira Power Advantage™ PLUS Cuisinart® possa misturar facilmente cream cheese gelado, o truque é não adicionar muito ar, que pode causar quebra.
- Para obter melhores resultados, usar creme de leite frio da geladeira para bater chantilly.
- Lascas de chocolate, nozes, uvas passas, etc. podem ser adicionadas usando velocidades 1 ou 2 da Batedeira.
- Para separar os ovos de qualquer receita, quebrar um de cada vez num recipiente pequeno e remover suavemente a gema e transferir a clara p/ um recipiente redondo limpo. Se a gema quebrar na clara, reservar aquele ovo p/ outro uso. Apenas uma gota de gema compromete o resultado das claras em neve.
- Para obter claras em neve em maior volume, o recipiente e o misturador do chef ou batedores deve ser redondo, limpo e sem vestígios de gordura, óleo, etc. Para os melhores resultados, usar recipiente redondo de vidro ou de aço inoxidável. Se disponível, usar recipiente de cobre. (Recipientes de plástico não são recommendados p/ bater claras em neve). A presença de qualquer traço de gordura ou óleo não permite que as claras em neve cresçam de volume. Lavar bem o recipiente e os acessórios antes de recomeçar.
- Ocasionalmente, alguns ingredientes podem grudar nas laterais do recipiente. Quando isso ocorrer, desligar o Mixer e raspar as laterais do recipiente com uma espátula.

Nota: Todas as receitas são misturadas c/ os batedores ou gancho de massa, a menos que a receita especifique o uso do misturador do chef.

SOBRE AS RECEITAS

AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS BASEIAM-SE NAS PORÇÕES INDICADAS. SE A RECEITA RENDER DIVERSAS PORÇÕES, AS INFORMAÇÕES SE BASEARÃO NO MAIOR NÚMERO DE PORÇÕES DA RECEITA.

MASSA DE PIZZA /FOCACCIA

Rende uma massa de cerca de 800 gr. (suficiente p/ uma pizza grande, duas bases médias de pizza, quatro calzones ou 1 rocambole/16 porções de focaccia)

1⅓ xíc. água morna (43 a 45°C)
4 colh. chá de ferm. biológico seco ativo
2 colh. chá de açúcar granulado
3⅓ xíc. farinha de trigo
1½ colh. chá de sal
1½ colh. chá azeite oliva extra virgem

Para a focaccia:

1 colh. sopa azeite oliva extra virgem
1 colh. chá alecrim seco
½ colh. de chá de sal

1. Colocar a água, fermento e o açúcar em uma vasilha grande. Mexer p/ dissolver o fermento e deixar descansar 5 a 10 min. A mistura começa aq espumar formando bolhas – isso significa que o fermento está ativo.
2. Num recipiente separado, misturar a farinha e o sal; reservar.
3. Adicionar o azeite e ½ xíc. da farinha à mistura de fermento. Inserir os ganchos de massa na Batedeira Cuisinart®. Misturar à velocidade 1 até estar uniforme, 30 a 40 seg. Funcionando à velocidade 2 a 3, continuar adicionando farinha à mistura, ½ xic. de cada vez, misturando completamente, 30 a 40 seg., até que não haja farinha visível depois de cada adição. A massa primeiro estará líquida, e conforme é adicionada farinha, ela vai se tornando uma bola. Depois que toda mistura de farinha for incorporada e a massa formar uma bola que limpa as laterais do recipiente, sovar à velocidade 3 por mais 2 a 3 min.
4. Polvilhar a massa com farinha de trigo e colocá-la num saco selável de alimentos. Apertar para tirar o ar e selar. Deixar crescer em local quente por 45 min.
5. Colocar a massa sobre uma superfície com farinha e furar. Abrir no tamanho da base desejada e colocar em assadeira untada com óleo vegetal ou spray para untar.
6. Para pizza, siga sua receita favorita. Para calzone, ver pág. 9.
7. Para focaccia, pressionar a massa numa assadeira de rocambole e cobrir com plástico, deixando crescer por mais 40 min.. Pré-aquecer o forno a 218°C por 40 min. Pré-aquecer o forno 15 min. antes de assar. Passar 1 colh. sopa de azeite de oliva sobre as focaccias, polvilhar com sal e alecrim e assar por 18 a 20 min. até dourar.

Informações nutricionais por poção (base: 16 porções):
Calorias 90 (5% de gord.) • carb. 19g • prot. 3g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sód. 200mg • cálc. 1mg • fibra 1g

GARANTIA

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart®, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam com atenção o manual por inteiro, e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a tomada de sua casa.
Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart® são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de manufatura.
Nossa obrigação sob os termos desta Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor.

Esta Garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.
Este aparelho Cuisinart® é fabricado para uso doméstico, não se recomendando sua utilização em locais comerciais, sob pena de perda da Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa que não seja posto autorizado Cuisinart® aefetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou uso de qualquer produto Cuisinart.

Esta Garantia tem prazo de validade de doze meses (um ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

No. de série:_____
Data da Compra:_____
Nome e Carimbo da Loja:_____

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafeteiras

Processadores de Alimentos

Fornos Elétricos

Liquidificadores

Utensílios de Cozinha

Torradeiras

A Cuisinart oferece uma extensa variedade de aparelhos da melhor qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil. Experimente alguns de nossos outros aparelhos domésticos e utensílios de cozinha, e, Savor the Good Life®.

www.cuisinart.com

©2010 Conair Corporation
Cuisinart® é marca registrada de Conair Corporation

Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

As marcas registradas ou marcas de serviço de terceiros aqui mencionadas pertencem a seus respectivos proprietários.